

Universidad del sureste

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SHARON CALI PEREZ ROSALES LICENCIATURA EN NUTRICION

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS

BASADO

Proceso de crecimiento de microorganismos aptos para nuestro consumo

Facilidad, conservación, práctico y eficaz

Conservación de alimentos

PRODUCTOS EN BASE A FRUTAS

Alimentos muy energéticos

Lípidos, proteínas y minerales

frutos secos, membradas, jaleas, almibar, zumos y nectares

TECNOLOGIA DE LOS CEREALES

Producción, recolección, elaboración e ingesta

los cereales más importantes para el consumo humano son trigo y arroz

cubierta externa o glumas

conformado por 3 partes

endospermo o núcleo central

germen